How to Prepare and Display Johnsonville® Products



STEAMER

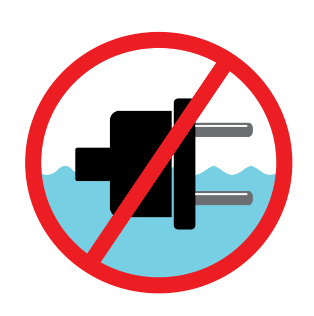
EQUIPMENT OPERATING INSTRUCTIONS

The information contained within this Equipment Operating Instructions manual is a recommendation from Johnsonville® Sausage. Operation/Maintenance of any equipment unit should be performed per the equipment manufacturer's instructions provided with the equipment.



EQUIPMENT GUIDELINES, SET-UP & OPERATION

Equipment Guidelines



- Plug unit into properly grounded electrical outlet of correct voltage, size and plug configuration for this unit.
- Unplug unit from power source and allow to cool completely before performing any maintenance.
- Unit is not waterproof. Do not submerge in water. Do not operate if unit has been submerged in water.
- Exterior surfaces on unit may get hot. Use caution when touching these areas to avoid injury.



Equipment Set-Up & Operation

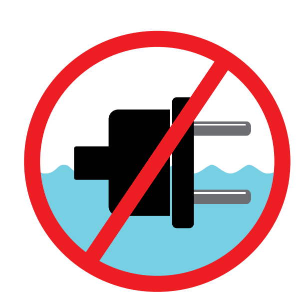
- Once unit has been unpacked, place on flat horizontal surface at desired location.
- Always clean equipment thoroughly before first use. (See maintenance/merchandising.)





PAUTAS, CONFIGURACIÓN Y OPERACIÓN DEL EQUIPO

Pautas del equipo



- Conecte la unidad en un tomacorriente debidamente conectado a tierra, con una configuración de voltaje, tamaño y enchufe correctos para esta unidad.
- Desconecte la unidad de la fuente de alimentación y déjela enfriar completamente antes de efectuar cualquier mantenimiento.
- La unidad no es a prueba de agua. No la sumerja en agua. No opere la unidad si se ha sumergido en agua.
- Es posible que las superficies exteriores de la unidad se calienten. Tenga cuidado cuando toque estas áreas para evitar lesiones.



Configuración y operación del equipo

- Una vez desempacada la unidad, colóquela sobre una superficie horizontal y plana en el lugar deseado.
- Siempre limpie el equipo a fondo antes de usarlo por primera vez. (Vea mantenimiento y elementos de comercialización.)

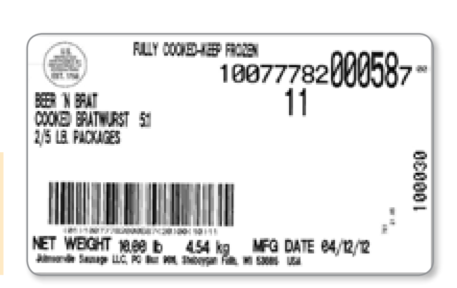




FOOD STORAGE & HANDLING

Receiving Product

- Product will arrive frozen.
- Date each carton with the date placed in refrigerator to thaw.
- Shelf life chart below shows how long product will stay fresh:

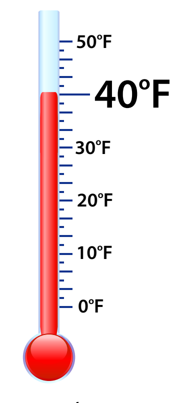


Shelf Life

Condition of Bag	Condition of Bag	Product Good Until
Frozen	Unopened	300 days from Manufacture Date
Refrigerated	Unopened	60 days from thaw date
Refrigerated	Opened	10 days from bag opening

Thawing Product

- Remove product from freezer and place in cooler. Remove product from case for optimal thawing.
- Allow product to thaw in cooler for at least 24 hours. Always thaw product before placing in steamer.
- Never leave at room temperature or thaw any other way. Thawing product in microwave is not recommended.



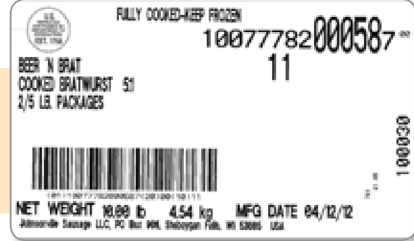
Thaw 24 hours at 40°F



ALMACENAMIENTO Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Recepción del producto

- El producto llegará congelado.
- Anote en cada caja la fecha de almacenamiento en el refrigerador para descongelación.
- La tabla de almacenamiento a continuación le muestra por cuánto tiempo se mantendrá fresco el producto:

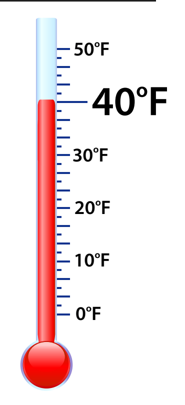


Almacenamiento

Condición de la bolsa	Condición de la bolsa	Producto en buen estado hasta
Congelado	Sin abrir	Fecha “Mejor sabor hasta”
Refrigerado	Sin abrir	30 días desde la fecha de descon-gelación
Refrigerado	Abierta	10 días desde que se abre la bolsa

Descongelación del producto

- Saque el producto del congelador y colóquelo en el refrigerador. Retire el producto de la caja para una descongelación óptima.
- Deje descongelar el producto en el refrigerador durante al menos 24 horas. Siempre descongele el producto antes de colocarlo en el vaporizador.
- Nunca lo deje a temperatura ambiente ni lo descongele de otra manera. No se recomienda descongelar el producto en microondas.



Descongele durante 24 horas a 40°F



FOOD PREPARATION

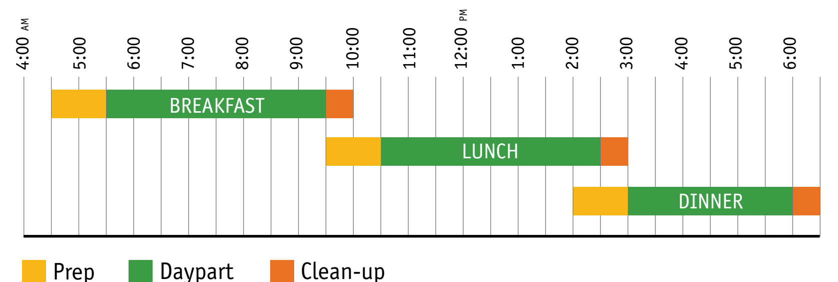
Preparing Steamer for Daily Sales

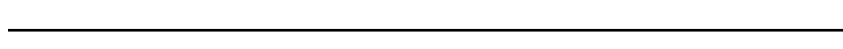
1. Add the correct amount of water to a clean, empty steamer base.
2. Place pans in the unit and open lids.
3. **For Skinless products:** place a perforated false bottom in each pan; add 1 cup water to each pan.
   For Ultimate products: do not use a false bottom; do not add water to pans.
   For Collagen Casing products: steamer heating is not recommended.
4. Close lids and turn temperature dial to highest setting.
5. Preheat steamer for 30 minutes.

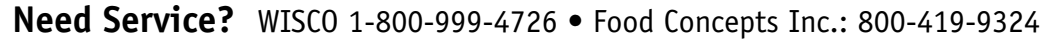


Placing Product in Steamer

- Place product in preheated steamer.
- Leave unit on HIGH temperature setting.
- Product should reach correct internal temperature (140°F–165°F) in 25–30 minutes. Heating time varies with product size and type. Check internal product temperature with a thermometer.
- Before serving, test product with thermometer. Product must be at least 140°F.
- Reduce steamer temperature to MEDIUM-LOW to hold product internal temperature at 140°F–150°F.
- During peak sales periods, keep steamer loaded with product.
- Remove/Replace product after 4 hours in steamer.
- Be prepared. Have product available during all day parts! Begin preparation an hour before meal periods.
- In a hurry? To save time, Ultimate Fully Cooked Brats, Italian or Hot & Spicy Sausage may be heated in a microwave or convection oven and then be placed in a preheated steamer to hold hot.









PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

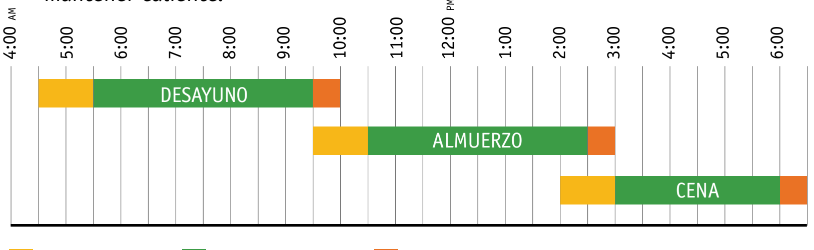
Preparación del vaporizador para las ventas diarias



1. Añadir la cantidad correcta de agua a una base limpia, vapor de vacío.
2. Colocar ollas en la unidad y las tapas abiertas.
3. **Para los productos sin piel:** colocar un falso fondo perforado en cada una cacerola, añadir 1 taza de agua en cada recipiente.
   Para los productos de Ultimate: no utiliza un doble fondo, no agregue agua a las cacerolas.
   Para los productos de tripa de colágeno: calefacción de vapor no es recomendable.
4. Cierre las tapas y gire el selector de temperatura al ajuste más alto.
5. Precalentar el vapor durante 30 minutos.

Colocación del producto en el vaporizador

- Coloque el producto en el vaporizador precalentado.
- Mantenga la unidad en la posición de temperatura HIGH (Alta).
- En la colocación del producto en vapor, Add: El producto debe alcanzar la temperatura interna correcta (140 ° F-165 ° F) en 25-30 minutos. El tiempo de calentamiento varía según el tamaño y tipo de producto. Revise la temperatura interna del producto con un termómetro.
- Antes de servir, pruebe el producto con el termómetro. El producto debe estar al menos a 140°F.
- Reduzca la temperatura del vaporizador a MEDIUM-LOW (Media - Baja) para mantener la temperatura interna del producto entre 140°F y 165°F.
- Durante las horas de mayores ventas, mantenga el vaporizador lleno del producto.
- Retire y/o reemplace el producto después de 4 horas en el vaporizador.
- Manténgase preparado. ¡Tenga el producto disponible durante todas las franjas horarias! Inicie la preparación una hora antes de los horarios de comida.
- En una prisa? Para ahorrar tiempo, Ultimate Brats completamente cocinado, italiano o Hot & Spicy Sausage puede ser calentado en un horno de microondas o convección y luego se coloca en un barco de vapor precalentado para mantener caliente.

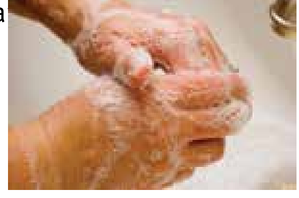


Preparación Franja horaria Limpieza



SAFE FOOD HANDLING

Food Safety Guidelines



- Always wash hands thoroughly with soap and warm water; use gloves when handling/serving food.
- Keep product, buns and condiments properly separated to prevent cross-contamination.
- At day's end, discard all unused product.

Guidelines for Holding Hot Foods

- Prevent time-temperature abuse. Hold and serve food at correct temperature.
- We recommend Johnsonville® products (even pre-cooked products) be brought to an internal temperature of 160°F, then held between 140°F–150°F.
- Never use hot holding equipment to reheat food.

Thermometer Guidelines

- Keep thermometers and storage cases clean. Wash, rinse, sanitize and air-dry before and after each use. Use an approved food-contact-surface sanitizing solution.
- Measure internal temperature of food by inserting stem or probe into thickest part of product. For a hot dog or sausage, insert probe in end of sausage as far as possible into center of product. Wait at least 15 seconds before recording temperature of food item.
- Calibrate regularly to ensure accuracy. (See thermometer calibration on next page.)





MANIPULACIÓN SEGURA DE ALIMENTOS



Pautas de seguridad para los alimentos

- Siempre lave sus manos minuciosamente con jabón y agua tibia; utilice guantes cuando manipule o sirva alimentos.
- Mantenga el producto, los panecillos y los condimentos debidamente separados para evitar la contaminación cruzada.
- Al final del día, deseche todos los productos no utilizados.

Pautas para mantener los alimentos calientes

- Evite el exceso de tiempo y temperatura. Mantenga y sirva los alimentos a la temperatura correcta.
- Recomendamos que los productos Johnsonville® (incluso los productos precocidos) se lleven a una temperatura interna de 160°F y luego se mantengan entre 140°F y 150°F.
- Nunca utilice equipos térmicos de conservación para recalentar alimentos.

Pautas para termómetros

- Mantenga limpios los termómetros y las cajas de almacenamiento. Lávelos, enjuáguelos, desinféctelos y séquelos con aire después de cada uso. Utilice una solución desinfectante aprobada para superficies en contacto con alimentos.
- Mida la temperatura interna de los alimentos insertando el vástago o sensor en la parte más gruesa del producto. Para un perro caliente o salchicha, inserte el sensor en un extremo de la salchicha tan profundo como pueda hacia el centro del producto. Espere al menos 15 segundos antes de registrar la temperatura del alimento.
- Calíbrelo regularmente para asegurar la precisión. (Vea la calibración del termómetro en la página siguiente.)



THERMOMETER CALIBRATION

Calibrating Thermometer Using Ice-Point Method

- Fill a container with crushed ice. Add clean tap water until container is full. Stir mixture well to reach uniform temperature of 32°F.
- Put thermometer stem or probe into ice water so sensing area is completely submerged. Do not let stem or probe touch container's sides or bottom.
- Wait 30 seconds or until indicator stops moving.
- With stem or probe remaining in ice water, and holding calibration nut securely with calibration tool, rotate head of thermometer until dial reads 32°F (0°C).
- Remove thermometer from ice water and allow to return to room temperature.





CALIBRACIÓN DEL TERMÓMETRO

Calibración del termómetro mediante el método de punto de congelación

- Llene un recipiente con hielo molido. Agréguele agua potable limpia hasta llenarlo. Revuelva la mezcla hasta alcanzar una temperatura uniforme de 32°F.
- Coloque el vástago o sensor del termómetro en el agua con hielo hasta que el área que mide la temperatura esté completamente sumergida. No deje que el vástago o sensor toque los lados o el fondo del recipiente.
- Espere 30 segundos o hasta que el indicador deje de moverse.
- Manteniendo el vástago o sensor en el agua con hielo y sosteniendo la tuerca de calibración firmemente con la herramienta de calibración, gire el cabezal del termómetro hasta que la pantalla muestre 32°F (0°C).
- Saque el termómetro del agua con hielo y permita que vuelva a la temperatura ambiente.





MAINTENANCE / MERCHANDISING



Equipment Maintenance

- To avoid personal injury or electrical shock, do not steam clean or use excessive water on unit. Never pour cold water on hot surface.
- Unplug unit from power source and allow to cool completely before performing any maintenance or cleaning.
- Do not use abrasive cleansers or sanitizing solutions on steamer equipment.



- Clean steamer unit with warm, soapy water; wipe spills as they occur.
- Clean condiment containers with warm, soapy water; rinse thoroughly. Wipe bun area with clean, wet cloth; then let dry.

Equipment Merchandising

- Keep steamer merchandiser clean and visible. Condiment dispensers that are clean and full encourage customers to purchase more product, more often.
- Clean point-of-sale materials help you sell more product.
- Suggest Johnsonville® products to your customers. You can make a difference in sales!

If you need new POS materials, visit johnsonvillefoodservice.com.





MANTENIMIENTO Y ELEMENTOS DE COMERCIALIZACIÓN

Mantenimiento del equipo



- Para evitar lesiones personales o descargas eléctricas, no limpie con vapor ni utilice demasiada agua en la unidad. Nunca vierta agua fría sobre la superficie caliente.
- Desconecte la unidad de la fuente de alimentación y déjela enfriar completamente antes de efectuar cualquier mantenimiento o limpieza.
- No utilice limpiadores abrasivos ni soluciones desinfectantes sobre el equipo vaporizador.



- Limpie el vaporizador con agua jabonosa tibia; limpie derrames en cuanto ocurran.
- Limpie los recipientes de condimentos con agua jabonosa tibia; enjuague a fondo. Limpie el área de los panecillos con un paño húmedo y limpio; luego deje secar.

Elementos de comercialización del equipo

- Mantenga el material promocional del vaporizador limpio y visible. Si los dispensadores de condimentos están limpios y llenos los clientes se animan a comprar más el producto y con mayor frecuencia.
- Los materiales de punto de venta limpios le ayudan a vender más el producto.
- Recomiende los productos Johnsonville® a sus clientes. ¡Usted puede hacer la diferencia en las ventas!

Si necesita nuevos materiales para el punto de venta, visite johnsonvillefoodservice.com.



TROUBLESHOOTING

Equipment Troubleshooting

- **Always check:**
  - That unit is plugged in.
  - That circuit breaker has not been tripped.
  - That power source is switched on and pilot light is glowing.
  - Rating label to see if you are operating unit on proper voltage.
  - That supply cord is not damaged. If it is, it should be replaced only by an identical supply cord.
- If the above checks out and you still have problems, contact customer service.
- Unplug unit from power source and allow to cool completely before performing any maintenance.

Customer Service

If you have further questions with regard to this piece of equipment, please contact APW Wyott at 800-733-2203.
Please be sure to have the complete model number and serial number available.

Product Troubleshooting

- Sausage is too dark or casings are splitting
  Steamer temperature may be too high. After product reaches 140°F–165°F internal temperature, steamer temperature should be lowered to MEDIUM-LOW to hold product at 140°F–150°F.
- Sausage internal temperature is less than 140°F
  Product may not have been fully thawed prior to placing in steamer. Product should be thawed in cooler for at least 24 hours prior to placing in steamer.
- Sausage has light or dark stripes
  Product is not being exposed to steam evenly. Product quality is not impacted. Use tongs to rotate links around so steam penetrates all sides of links evenly.
- If the Brats look pink on the outside, are they undercooked? This question comes up sometimes with our Fully Cooked Sheboygan (White) Brats. The pink color is a result of the cooking process. Likewise, some specialty smoked sausages can have a pink appearance around the outer layer of the inside of the sausage. Both types of products are fully cooked and ready to eat once the internal temperature reaches 160°F.

Product Customer Service

If there are product concerns or questions, please call your Johnsonville® representative. Please be sure to have the case and bag labels available with the product manufacture date.



SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Solución de problemas del equipo

- Siempre revise:
  - Que la unidad esté conectada.
  - Que el interruptor automático no se haya desconectado.
  - Que la fuente de alimentación esté encendida y la luz de piloto brille.
  - La etiqueta de clasificación, para comprobar si está operando la unidad con el voltaje correcto.
  - Que el cable de alimentación no esté dañado. Si lo está, sólo debe reemplazarse por uno idéntico.
- Si ya revisó los pasos anteriores y sigue teniendo problemas, comuníquese con el servicio al cliente.
- Desconecte la unidad de la fuente de alimentación y déjela enfriar completamente antes de efectuar cualquier mantenimiento.

Servicio al cliente

Si tiene preguntas adicionales con respecto a este equipo, comuníquese con APW Wyott al 800-733-2203. Asegúrese de tener a mano los números de modelo y de serie completos.

Solución de problemas del producto

- Si la salchicha está muy oscura o los revestimientos se agrietan, la temperatura del vaporizador puede estar demasiado alta. Después de que el producto alcanza la temperatura interna entre 140°F y 165°F, la temperatura del vaporizador debe bajarse a MEDIUM-LOW para mantener el producto entre 140°F y 150°F.
- La temperatura interna de la salchicha es inferior a 140°F. Es posible que el producto no se haya descongelado completamente antes de colocarlo en el vaporizador. El producto debe descongelarse en el refrigerador durante al menos 24 horas antes de colocarse en el vaporizador.
- La salchicha tiene líneas claras u oscuras. El producto no se expone al vapor en forma uniforme. La calidad el producto no se ve afectada. Utilice pinzas para girar las salchichas de manera que el vapor penetre uniformemente en todos los lados.



POINT-OF-SALE

To order Johnsonville® POS for your steamer, call 1-800-419-9324, email johnsonvillecsr@johnsonville.com or visit www.cstore.johnsville.com.

Skillet POP Kit for Steamers

JVL-POPS-KIT

kit includes:

(2) Table Tents

(1) Magnetic Promo Panel

(1) 22"x28" Poster

(2) Flavor IDs

(1) Door Static Cling



Table Tent



Poster



Magnetic Promo Panel



Door Static Cling



Flavor IDs

Foil Bags (500 pack)

JVL-BAG5

includes:

(500) Johnsonville® Branded Foil Bags



Foil Bags



PUNTO DE VENTA

Para ordenar punto de venta Johnsonville® para su vaporizador, llame al 1-800-419-9324, envíe un correo electrónico a johnsonvillecsr@johnsonville.com o visite www.cstore.johnsville.com.

Kit de cazuela POP para vaporizadores

JVL-POPS-KIT

EL KIT INCLUYE:

(2) Anuncios para mesa
(1) Tablero magnético de promoción
(1) Afiche de 22" x 28"
(2) Identificaciones del sabor
(1) Adhesivo estático para puerta



Anuncio para mesa



Afiche



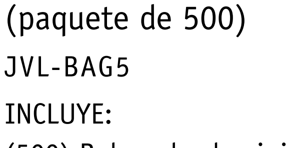

Tablero magnético de promoción



Adhesivo estático para puerta



Identificaciones del sabor



Bolsas de aluminio (paquete de 500)

JVL-BAG5

INCLUYE:

(500) Bolsas de aluminio marca Johnsonville®



Bolsas de aluminio

Cómo preparar y exhibir los productos Johnsonville®



VAPORIZADOR

INSTRUCCIONES PARA LA OPERACIÓN DEL EQUIPO

La información contenida en este manual de instrucciones para la operación del equipo es una recomendación de Johnsonville® Sausage. La operación y mantenimiento de cualquier equipo debe llevarse a cabo según las instrucciones del fabricante que vienen con el mismo.